

Rupturas e permanências na produção da tapioca em Parintins/AM

DIAS, Naia Maria Guerreiro¹
BARBOSA, Rita Maria dos Santos Puga²
RODRIGUES, Renan Albuquerque³
Universidade Federal do Amazonas

Introdução

O estudo sobre as práticas corporais dos povos tradicionais teve como objeto explorar e descrever movimentos e técnicas presentes em diferentes etapas do processo de produção da goma de tapioca, que se inicia com o roçado para plantar a mandioca e culmina na produção da massa em tapiquinha. O local da pesquisa foi a feira do produtor de Parintins/AM, tendo como participantes dois produtores rurais da comunidade do Zé Açú, zona rural do município de Parintins e uma vendedora de tapiquinha.

Importa frisar que a mandioca é uma planta resistente e nutritiva, que se adapta a trópicos e solos lixiviosos (WAGLEY, 1988). A prática de produzir a tapiquinha é algo construído historicamente e se faz presente no cotidiano de povos indígenas e caboclos. Na Amazônia, segundo Neves (2006), a mandioca exerceu importante papel na alimentação dos primeiros habitantes, da qual podem-se fazer diferentes produtos, como tucupi, farinha, beiju, manicorea, tapioca, tarubá, etc.

Em comunidades ribeirinhas e aldeias, habitantes denominam de beiju tipos de tapioca, dado que a produção é realizada no forno ou em vasilhas de barro, onde é possibilitada a confecção de grandes porções, com textura mais grossa, divididas em várias partes é distribuídas a todos, sendo fonte de alimentação rica em carboidrato. A prática é ensinada e transmitida. Apesar de toda a evolução das tecnologias de produção que agricultores vivenciam, técnicas de fazer a roça, movimentos executados na hora do plantio e da colheita, além do feitio da goma de tapioca, são similares ao longo de dinâmicas temporais.

¹ Doutoranda em Sociedade e Cultura na Amazônia – PPGSCA/UFAM; Mestre em Sociedade e Cultura na Amazônia – PPGSCA/UFAM; Professora Colaboradora da Universidade do Estado do Amazonas- PARFOR/UEA e professora da Educação Básica/SEDUC-AM.

² Rita Maria dos Santos Puga Barbosa Professor Permanente do Programa de Pós-Graduação Sociedade e Cultura na Amazônia, da Universidade Federal do Amazonas (PPGSCA/Ufam).

³Renan Albuquerque Rodrigues - Professor Permanente do Programa de Pós-Graduação Sociedade e Cultura na Amazônia, da Universidade Federal do Amazonas (PPGSCA/Ufam).

Mauss (1999, p. 407) entende a técnica “um ato tradicional eficaz [...] não há técnica e não há transmissão se não houver tradição”. Os povos tradicionais, porquanto, perpassam saberes e fazeres a novas gerações para que se possa manter viva a memória de um povo. E isso também é perceptível na confecção do beiju de tapioca. Mesmo em tempos de globalização, com a inserção de novas tecnologias no trabalho agrícola, técnicas utilizadas permanecem e estão diretamente relacionadas ao corpo. “O corpo é um arquivo dinâmico de memória” (MONTEIRO, 2004, p. 121).

A cultura de povos tradicionais também alcançou cidades. Há diferentes lugares em que estão presentes produtos oriundos das comunidades rurais indígenas, quilombolas ou ribeirinhas. Um dos lugares de bastante visibilidade das práticas tradicionais são as feiras de produtores. Sobre as feiras, Mascarenhas (2008) afirma que são reconhecidas pela sociabilidade e transformações na espacialidade urbana. Além disso, apresentam diversificados elementos da cultura local, sejam eles as danças, os sotaques, as comidas e o artesanato. São, assim, uma construção sociocultural.

Foi por essa perspectiva que se apresenta análise sobre técnicas e práticas corporais de povos tradicionais presentes nos trabalhadores da feira do produtor de Parintins/AM, no sentido de apontar elementos de ruptura e permanência no preparo da tapiquinha.

Metodologia

1.1 Locais da Pesquisa

A pesquisa foi realizada na feira do produtor rural, cidade de Parintins/AM.

1.2 Participantes

Integraram o estudo dois produtores rurais e uma vendedora de tapioca.

1.3 Instrumentos de coleta de dados

Utilizou-se i) observação participante, ii) entrevista semiestruturada e iii) diário de campo. A escolha por esses instrumentos é pelo fato de a observação ser uma das sistemáticas mais fidedignas da realidade. Nesse sentido, André e Ludke (1986, p. 26) afirmam que a observação possibilita “contato pessoal e estreito com o fenômeno pesquisado, o que apresenta uma série de vantagens”.

Foi utilizada entrevista semiestruturada porque ela possibilita abertura para o entrevistado e o entrevistador. A respeito do uso, como define Triviños (1997), a técnica consiste em questionamentos básicos, apoiados em teorias e hipóteses, que em seguida oferecem amplo campo de interrogativas, fruto de novas hipóteses surgidas na medida em que se recebem respostas do informante.

O diário de campo serviu para o registro de ações, gestos, narrativas, detalhes corporais, padrões e similaridades, as quais, somadas às entrevista, integrou-se a avaliação de depoimentos com base em teóricos elencados no estudo.

1.4 Procedimentos da pesquisa

O estudo foi realizado em três etapas. Inicialmente, foi feita a leitura dos referenciais teóricos a serem adotados na pesquisa. No processo, foi adotada a técnica de esquema de leitura pautada na apresentação do conteúdo apresentado pelo autor, com o objetivo de facilitar a construção de informações consistentes e relevantes às fases posteriores do trabalho.

Na segunda etapa, foi realizada pesquisa de campo na feira do produtor rural, partindo-se de observação participante, entrevista semiestruturada e registros fotográficos autorizados.

A terceira etapa consistiu na análise dos dados obtidos e na produção de relatório da experiência.

2. Resultados e Discussão

Parintins é o segundo município do Estado do Amazonas, com maior número de habitantes, totalizando 110 mil habitantes (IBGE, 2015). Assim como os demais municípios tem um patrimônio cultural material e imaterial diversificado, o que lhe confere identidade. É conhecida mundialmente pelo Festival Folclórico dos Bois-Bumbás Garantido e Caprichoso, os quais fazem espetáculo no último final de semana do mês de junho.

Para além do festival, a cidade apresenta atividades sociais, políticas, religiosas e econômicas diretamente ligadas à cultura corporal. No estudo, objetivou-se identificar movimentos de pessoas que trabalham diretamente com a plantação da mandioca, produto consumido na localidade, sendo que da mesma surgem outros produtos como o tucupi, a farinha, o beiju, a goma de tapioca etc.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2015, no Estado do Amazonas, a área plantada de mandioca foi de 95.399 hectares, com produção de 926.297 toneladas. A lavoura temporária é muito praticada pela população tanto em terra firme como na várzea, podendo ser colhida seis meses depois do plantio, mas isso não é a regra. O tubérculo pode ser deixado por mais tempo na terra e este fato não compromete a sua qualidade.

Em Parintins, produtores rurais sejam de terra firme ou várzea, que trabalham diretamente com a roça ao chegar o período da colheita, produzem a partir da mandioca diferentes produtos tanto para o consumo e a venda.

A gente faz a plantação da mandioca, na verdade fazemos desde o roçado, depois na hora da colheita que leva um ano também estamos trabalhando, toda a família está ali ajudando. Da mandioca dá pra fazer o tucupi, que a senhora ta vendo que eu trouxe pra vender, a farinha, a crueira, beiju, a goma de tapioca, tudo se aproveita. A gente usa a prensa que é usada para espremer o tucupi da massa. Depois a gente lava, e todos estão ali em grande movimentação. Quando eu venho vender pra cá pra cidade. Eu coloco juntamente com meus filhos e genros os sacos ou os baldes na canoa e trazemos. A gente faz muito movimento no nosso corpo nisso tudo. O homem da zona rural dona, não para. Até aqui a gente traz a tapioca que vai aos poucos sendo coada. É trabalho e muita agitação. Quando estou aqui vendendo, já tem outros filhos e a mulher lá no sítio fazendo a outra massa para o dia de amanhã. (FERNANDO LUIZ, 57 ANOS, ENTREVISTA REALIZADA EM JUNHO DE 2016).

A compreensão que o produtor tem sobre sua realidade é significativa e leva a ponderar acerca de como a cultura corporal permanece. Apesar de novos instrumentos, como por exemplo a prensa, que substituiu aos poucos o tipiti, o movimento de tirar e colocar mandioca para passar pelo processo de separação do tucupi e da goma se faz presente. “Todos esses movimentos estão a nossa disposição a partir de sua significação comum” (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 206).

Para que fosse possível organizar e legitimar espaços para a atividade econômica, o poder público municipal construiu a feira do produtor, garantindo a esses trabalhadores um lugar adequado para vender produtos, já que antes ficavam expostos. A feira do produtor rural funciona todos os dias da semana. O movimento é intenso pela manhã, tarde e chega algumas vezes a funcionar até 20h. Os períodos de maior movimento são sexta e sábado, onde chega a maior diversidade de produtos, como banana, queijo, beiju, paçoca, tapioca e outros derivados da mandioca.

Da roça à feira, ocorrem diferentes movimentos corporais. Os povos tradicionais da Amazônia, realizam diferentes movimentos que constituem sua herança cultural. O seu corpo realmente é marcado por experiências, pelo trabalho cotidiano direto com a terra, a água, a mata. Eles produzem com o seu corpo diferentes técnicas para desenvolverem atividades peculiares a esse contexto. “[...] O corpo é o primeiro e o mais natural instrumento. Ou, mais exatamente, sem falar de instrumento: o primeiro e mais natural objeto técnico é o corpo” (MAUSS, 1999, p. 397).

É nesse construto que a produção da goma da tapioca se processa. No relato da senhora Maria Lici, moradora e produtora agrícola da comunidade denominada Zé Açú/zona rural de Parintins, é retratado o que segue:

Eu faço a goma da seguinte maneira [risos]: primeiro ralo a mandioca, deixo sentar [quer dizer separar a massa do tucupi] e fica em cima o caldo amarelo e embaixo a goma. Tiro o tucupi, me curvando, abaixando, lavo, deixo de novo descansar e depois jogo a água que eu pego pra lavar a goma para que ela fique bem branca. Senão não fica boa para fazer o beiju, ou a tapiquinha, ou até mesmo a goma do tacacá (PRODUTORA RURAL MARIA LICI, 56 ANOS, ENTREVISTA REALIZADA EM JUNHO, 2016).

A análise da narrativa da produtora evidencia que práticas corporais se mantêm, mesmo com o aparato tecnológico que chegou para auxiliar na produção agrícola. Tais movimentos e técnicas dos moradores ocorre de modo espontâneo. “O corpo é assertivo, expressa a memória pela subjetividade do olhar” (MONTEIRO, 2004, p. 121). Há, portanto, herança cultural que ultrapassa muros do tempo. E os movimentos e as técnicas apresentam rupturas ao longo de processos históricos, evidenciando também permanências, ou seja, hábitos e tradições que perpassam gerações. “[...] todo hábito é ao mesmo tempo motor e perceptivo” (MERLEAU PONTY, 1999, p. 210).

Assim como para o produtor, que também faz a tapiquinha ou o beiju, a vendedora de tapiquinha Rosiane Nunes, 45 anos, narra o seguinte: “[...] eu faço a tapiquinha colocando apenas sal na massa; o movimento que utilizo é o de mexer com as mãos ou misturar o sal na massa, depois eu utilizo uma frigideira para fazer a tapiquinha, e utilizo com o suporte para dobrar um garfo. Eu faço como a minha sogra me ensinou”

Há que se destacar sobre as técnicas: à medida que o tempo passa elas vão se aperfeiçoando ou modificando, entendo que a sociedade é dinâmica, a cultura é dinâmica, assim também as técnicas o são e podem sofrer alterações. Apesar de estarem em atividade o

dia todo, para os produtores tais práticas não são refletidas como atividade corporal, e isso é um trabalho.

Sobre a cultural corporal, Monteiro (2004) afirma que o corpo é dinâmico. Ele se adapta, é plástico. Entretanto, embora na roça mesmo e nos barracões haja movimentos similares, cada corpo tem seu modo de expressar, porque cada sujeito histórico, cada corpo “é um arquivo dinâmico de memória” (p. 121). Tomando de modo específico as práticas culturais dos povos tradicionais nesse espaço de socialibilidade e economia, destaca-se para o movimento intenso dos trabalhadores, seja carregando, vendendo, cortando e vivenciando as mais diversificadas práticas corporais. Há que se destacar ainda a agilidade e a alegria em meio ao trabalho.

Considerações Finais

O corpo é uma construção biológica e cultural. Essa foi a perspectiva que norteou o presente trabalho. Nesse sentido, entendeu-se que povos tradicionais da Amazônia possuem em seu cotidiano práticas e técnicas corporais que foram se consolidando no tempo e espaço, e que apesar de toda a dinâmica sóciohistórica, elas permanecem. Constatou-se também que o alimento que foi observado – a tapiquinha – é característico da herança dos primeiros habitantes. Os índios já praticavam a produção da goma e isso foi sendo perpetuado em sociedades da Amazônia. A mandioca está interligada a identidade cultural da população parintinense, possibilitando afirmar que “sem a memória, perde-se o significado devido a descontinuidade do tempo” (MONTEIRO, 2004, p. 120). Com isso, salienta-se que pela memória coletiva as práticas culturais dos povos tradicionais são transmitidas de geração a geração, mantendo-se seus saberes e fazeres como sua marca identitária.

Referências

- ANDRÉ, M. E. D. A; LÜDKE, M. **Pesquisa em Educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.
- CHIZZOTTI, Antônio. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. 5ª. ed. São Paulo: Cortez, 2001.
- DAOLIO, Jocimar. Da cultura do corpo. Campinas, Papirus, 1994.
- IBGE. Instituto Brasileiro Geográfico e Estatístico. Censo Agropecuário 2015.
- MASCARENHAS, G. Feiras livres: Informalidade e espaço de sociabilidade. NEAD ; São Paulo: Ed. UNESP, 2008.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. Comunicação apresentada à sociedade de Psicologia, 1999.

MERLEAU-PONTY, Maurice. Fenomenologia da percepção. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MONTEIRO, Pedro Paulo. Quem somos nós, o enigma do corpo. Belo Horizonte: Gutemberg, 2004.

NEVES, Eduardo Góes. Arqueologia da Amazônia. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

WAGLEY, Charles. Uma comunidade amazônica: um estudo do homem nos trópicos. Tradução Clotilde da Silva Costa. 3º ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.